



*Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.
Menyn är välkomponerad och noggrant sammansatt av vår köksmästare.*

Kvällens meny

Från augusti

FÖRRÄTT / STARTER

Kantarellsoppa med Brännströms salut från Ostmakeriet på Rindö
Chanterelle soup with the cheese Brännströms salut from Ostmakeriet on Rindö

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Ugnsbakad svensk kycklingfilé med salviavelouté, äppel- & ingefärschutney,
rostad svartkål och potatispuré
*Oven-baked Swedish chicken fillet with sage velouté, apple & ginger chutney,
roasted black kale, and mashed potatoes*

DESSERT

Nyponsoppa med vaniljparfait, mandelkaka och björnbär
Rosehip soup served with vanilla parfait, almond cake, and blackberries

DRYCKESPAKET / WINE PACKAGE

I dryckespaketet ingår ett glas vin till förrätten och ett glas med påfyllning till vammrätten och ett glas vin till desserten.

The wine package includes one glass of wine to the starter, one glass of wine + refill to the main course and one glass of wine to the dessert.

PRISER / PRICES

3 rättersmiddag <i>3 course dinner</i>	725:- exkl. moms/person <i>SEK 725 excl. VAT/person</i>	812:- inkl. moms/person <i>SEK 812:- incl. VAT/person</i>
Dryckespaket <i>Wine package</i>	332:- exkl. moms/person <i>SEK 332 excl. VAT/person</i>	415:- inkl. moms/person <i>SEK 415:- incl. VAT/person</i>

*Minimum 15 personer. Med reservation för ändringar.
Minimum 15 persons. With reservation for menu change.*